IETS OVER DE ORGANISATIE DER N.S.V.O.

Wanneer wij iets gaan vertellen over den groei van de N.S.V.O. dan willen wij terug grijpen hoe de vrouwenorganisatie geweest is.
Tot 1938 bestond geen zelfstandige organisatie, de vrouwen werkten naast de kameraden in de N.S.B. Zij stelden zich beschikbaar voor de collectes, voor colportage, materiaalverkoop, vierduitenfonds, het verzorgen van vlaggen en vaandels en niet te vergeten het sociale werk ter verzorging van kleeding en voeding van minder goed bedeelde kameraden.
In 1938 werd door den Leider de *Nationaal Socialistische Vrouwen Organisatie* opgericht, het werk bleef op dezelfde manier doorgaan.
In 1941 is de N.S.V.O. een zelfstandige formatie geworden, die van den Leider eigen opdrachten ontving, die geheel in het werkgebied van de Vrouwen behooren.
De indeeling in Districten, Kringen en Groepen is dezelfde, als die der N.S.B. Voor de goede samenwerking der N.S.V.O. en N.S.B. is het noodig, dat ook de organisatie zooveel mogelijk parallel loopt met die der N.S.B.
De eerste afdeelingen van het Hoofdkwartier N.S.V.O. zijn gelijk aan die der N.S.B. namelijk:

Afd. I. Organisatie en Personeel.
Afd. II. Administratie en Financiën.
Afd. III. Propaganda.
Afd. IV. Vorming:
Om dan later over te gaan in de meer speciale afdeelingen behoorende bij de taak der N.S.V.O.
Afd. V. Moederdienst.
Afd. VI. Volks- en Gezinshuishouding.
Afd. VII. Hulp en Bijstand.
Afd. VIII. Meta's.
Afd. IX. Pullen.

Het zwaartepunt van het werk der N.S.V.O. ligt dus op het Vormend, opvoedend en voorlichtend terrein, afd. 4, 5, 6, 8 en 9 hebben alle tot doel de meisjes en vrouwen te vormen en op te voeden voor de groote taak die haar wacht in het gezin en daar bovenuit in haar Volk.
Afdeeling VII Hulp en Bijstand heeft een sociale taak te verrichten. Elke afdeeling is weer onderverdeeld in takken van Dienst, elke tak van dienst heeft een eigen taak, passend in de afdeeling, waar deze tak van dienst bij ingedeeld is.
Organisatie wil zeggen regelen en zooals ons dagelijksch leven in ons gezin aan bepaalde regels moet voldoen, is ook ons werk in de N.S.V.O. aan regels gebonden. De N.S.V.O. is een landelijke Organisatie dus gelden voor alle Districten en Kringen dezelfde regels, wij moeten dus niet zien naar onzen eigen kleinen kring of onze naaste omgeving met ons werk in de N.S.V.O., maar naar het groote geheel, naar de landelijke regels, zooals die door het H.K. zijn vastgesteld.
Wij kennen in onze Organisatie de

N.S.V.O. nieuws
Verantw. redactrice: C. F. Galjaard-Meck
Redactie en adm.: Laplacestraat 31, Amsterdam O.
Tel. 97540 of 29894, Postgiro 320886
Verschijnt tweemaal per ma

disciplinaire lijn, deze bestaat uit, Landelijk Leidster, Districtsleidster, Kringleidster en Groepsleidster; de taak van deze vrouwen is een leidende, toeziende, met het recht van ingrijpen, wanneer een onderdeel niet goed werkt omdat deze kamskes de volle verantwoording van het werk der N.S.V.O. in zijn geheel dragen.
Naast de functionaressen van de Disciplinaire lijn staan de medewerksters van de verschillende afdeelingen, te bebinnen met het Hoofdkwartier:
de Landelijk Leidster, direct naast haar staan de hoofden van de afdeelingen, elk hoofd van een afdeeling heeft dus een eigen taak te verrichten, de leiding en algeheele verzorging van haar afdeeling, zij moet dus door kennis van zaken gespecialiseerd zijn voor dit werk wat haar afdeeling betreft. Onder zich heeft een Hoofd van afdeeling de Hoofden van Dienst die voor een bepaald onderdeel verantwoordelijk zijn gesteld.
In de Districten, Kringen en Groepen heeft het Hoofd van een afdeeling haar vertegenwoordigster, die dus ook weer voor een bepaald onderdeel van het werk worden ingezet.
Elke afdeeling werkt volgens eigen richtlijnen, rekening houdend met de Hoofdrichtlijnen, zooals die voorgeschreven staan.
Een gezonde naijver tusschen de verschillende afdeelingen bevordert het werk en moet tot goede resultaten leiden voor het geheele werk der N.S.V.O.; deze gezonde naijver moet ook in de Groepen, Kringen en Districten worden bevorderd, maar de verstandhouding tusschen de kamskes moet altijd goed en eerlijk zijn.
Dit kamskes, is een kort overzicht, zooals tot op heden de N.S.V.O. zich heeft ontwikkeld en het moet ons aller doel zijn door plichtsbetrachting dit werk te doen groeien en te vervolmaken en het vooral bij alle Ned. Vrouwen levendig te doen worden, wat de taak en het doel van de N.S.V.O. is.
Dit kan alleen wanneer ieder op zijn plaats zijn plicht doet.
Het is niet moeilijk om één keer in de N.S.V.O. iets grootsch te doen, moeilijker is het om dagelijksch de kleine plichten, die het werk met zich meebrengt te doen, om gezamenlijk steentje op steentje te leggen en zoo te komen tot een hecht gebouw, waarin de Nat. Soc. Vrouw haar plaats heeft gevonden.

EVEN AANDACHT VOOR DISTRICT... 12, ROTTERDAM

District Rotterdam bestaat uit een stadsgedeelte en een aantal randgemeenten. Het spreekt van zelf, dat belangrijke bijeenkomsten ovor het geheele district worden gehouden, terwijl de kameraadschapsavonden in de kringen of groepen plaats vinden. We bezitten 4 vrouwenkoren, n.l. te Overschie, Hilligersberg, Rotterdam-Zuid en Poortugaal. Die koren verleenen medewerking bij vormings- en kameraadschapsbijeenkomsten van de N.S.V.O. en de N.S.B. Een zeer belangrijke bijeenkomst was die op 29 Zomermaand, waar de Leider op bezielende en overtuigende wijze sprak voor de vrouwen en moeders van onze frontstrijders. Medewerking verleende het omroeporkest onder leiding van Louis Schmidt met zang van Beppie Schmidt en Willem Schansman.

De W.A. noodigde op Donderdag 1 Zomermaand de kinderen van de frontstrijders uit een bezoek te brengen aan de Diergaarde te Blijdorp onder leiding van de N.S.V.O. De 6-jarige Beppie was verdrietig, omdat zij niet mee mocht gaan. „Ja," zei ze, „voor de kinderen, waarvan de vader aan het front staat, wordt alles gedaan, maar kinderen, die heelemaal geen vader hebben worden vergeten." Maar de Pullen werden ook uitgenoodigd en zoo mocht Beppie toch mee. Toen de leidster haar na afloop van het feest thuisbracht, vloog zij haar moeder om den hals en zei, dat ze nog nooit zoo'n prettigen dag gehad had. En ze voegde er bij: „Moeder, wilt U nu ook lid van de N.S.V.O. worden, dan zal ik het uit mijn spaarpot betalen." En moeder gaf zich werkelijk op als lid. Doordat er veel kameraden aan het front staan, worden de kameraadskes in veel functies in de N.S.B. ingeschakeld, zoodat zelfs het eigenlijke vrouwenwerk in de knel komt. In een groote stad is er ook veel werk voor de afdeeling Hulp en Bijstand. Bij ziekte kunnen we niet op hulp van buren rekenen, omdat zij in den regel vijandig tegenover ons staan en dan moeten de kameraadskes inspringen. Maar wanneer bij de buren hulp noodig is zijn de kameraadskes onmiddellijk bereid om bij te staan. En dan begrijpt men niet, dat we daar geen geld voor willen aannemen. Maar we zingen immers: And'ren dienen door ons werken" en niet: „Wij verdienen met ons werken".

MEDEDEELINGEN VAN HET HOOFDKWARTIER

Met ingang van 1 Juli 1944 werd eervol ontslag verleend als Hoofd van den Dienst Lichamelijke Opvoeding aan kameraadske L. Evers-Beekes, Graaf Willem de Oudelaan 33, Naarden.

Met ingang van 1 Juli 1944 werd eervol ontslag verleend als Districtsleidster te Utrecht aan kameraadske J. G. Groenewold—van Kregten, v. d. Mondestraat 74, Utrecht.

Met ingang van 1 Juli 1944 werd benoemd als districtsleidster te Utrecht: kameraadske M. F. Huurnink—Redeker, „De Plassen", Vinkeveen.

Met ingang van 11 Juli 1944 werd benoemd als waarnemend Hoofd afdeeling Propaganda kameraadske G. v. d. Horst, stbn. 17266, adres: Gasthuisvest 11, Haarlem.

Met ingang van 15 Juni 1944 werd eervol ontslag verleend aan kameraadske Hofman-Veldman als Plv. Distr. Leidster van Noord-Holland.

Uit het heele land

VERSLAG BIJEENKOMST CONCERTHUIS ASSEN VAN FAMILIE LEDEN VAN FRONTSTRIJDERS, OOSTLANDBOEREN EN N.S.V.O.-STERS, WAAROP DE LEIDER EN DE LEIDSTER HET WOORD VOERDEN.

Een Bijeenkomst van de N.S.V.O in Assen zegt zuiverder dan in welke provincie ook: een algeheel optrekken uit de geheele provincie van Kamkes naar het centrale middelpunt Assen om tezamen een dag te beleven, waarop „ons idealisme en wij weer versterkt in onze Nat. Soc. levensbeschouwing huiswaarts keeren". Zooals de Distr. Leidster Kamske Tini Smit in haar openingswoord deed uitkomen.
Het is dan ook vanzelfsprekend, dat de lange, gezellig gedekte tafels van de groote zaal van het Concerthuis heelemaal bezet zijn en de stemming van gasten en Kamskes tijdens den samenzang onder leiding van Kamske Grüson opperbest is. Na de Drentsche gewoonte van „koffie met koek" eer aangedaan te hebben, luisteren we naar een opwekking van Kamske Wilhelm over „Hulp en Bijstand," en gaan dan over tot het beluisteren van de Asser Ukkepullen, die er mogen zijn!
Na den gemeenschappelijken eenpansmaaltijd nadert het hoogtepunt van den dag. De Leider en Kamske Couzy betreden de zaal, onder enthousiast Hou Zee geroep!
De Leidster richt eerst het woord tot ons, waarbij zij in een bezielende, ernstige rede ons wijst op den Grooten Zwarten Tijd, waarin wij leven en de plaats, die wij als vrouw hebben in te nemen.
Dan spreekt de Leider en weet in zijn rede, die dezen keer geen politieke rede is, maar ons van mensch tot mensch treft, ons vrouwen in verschillende verhoudingen te belichten: de vrouw en het militairisme, het schijnbaar tegenstrijdige, de vrouw in de maatschappij, de vrouw in het huwelijk en tot slot de vrouw in de Beweging.
Overtuigd, dat wij juist als vrouw in de Beweging, als moeders, vrouwen, verloofden van Frontstrijders, Oostlandboeren, N.S.K.K.-mannen, den werkelijk goeden achtergrond vormen, waarop onze mannen, de Bouwers en Strijders van dezen Zwarten, Grooten Tijd, kunnen steunen en vertrouwen, roepen wij den Leider tot slot, na de hartelijke woorden van Kamske Smit en na het zingen van het 6de couplet van het Wilhelmus, een warm Hou Zee toe.

VERSLAG JAARMARKT.

12 Juli j.l. beleefde de kring O.B. der N.S.V.O. in Elst (Gld.) haar eerste jaarmarkt. Kamske v. Hulsteyn-Brouwer, de kringleidster opende de bijeenkomst, waarna de distr. leidster, kamske Japing, een openingswoord sprak.
De markt trok vele belangstellenden, die zich volop aan kersen te goed konden doen. De textielafd. had grooten aftrek. Niet minder de tafels met levensmiddelen, groenten en fruit. In korten tijd was alles verkocht. Er waren nog div. attracties. De opbrengst was zeer bevredigend, zoodat de kamskes met voldoening op dezen dag kunnen terugzien.

A. ZEYDNER-HARTMAN,
groepsvrouwe,

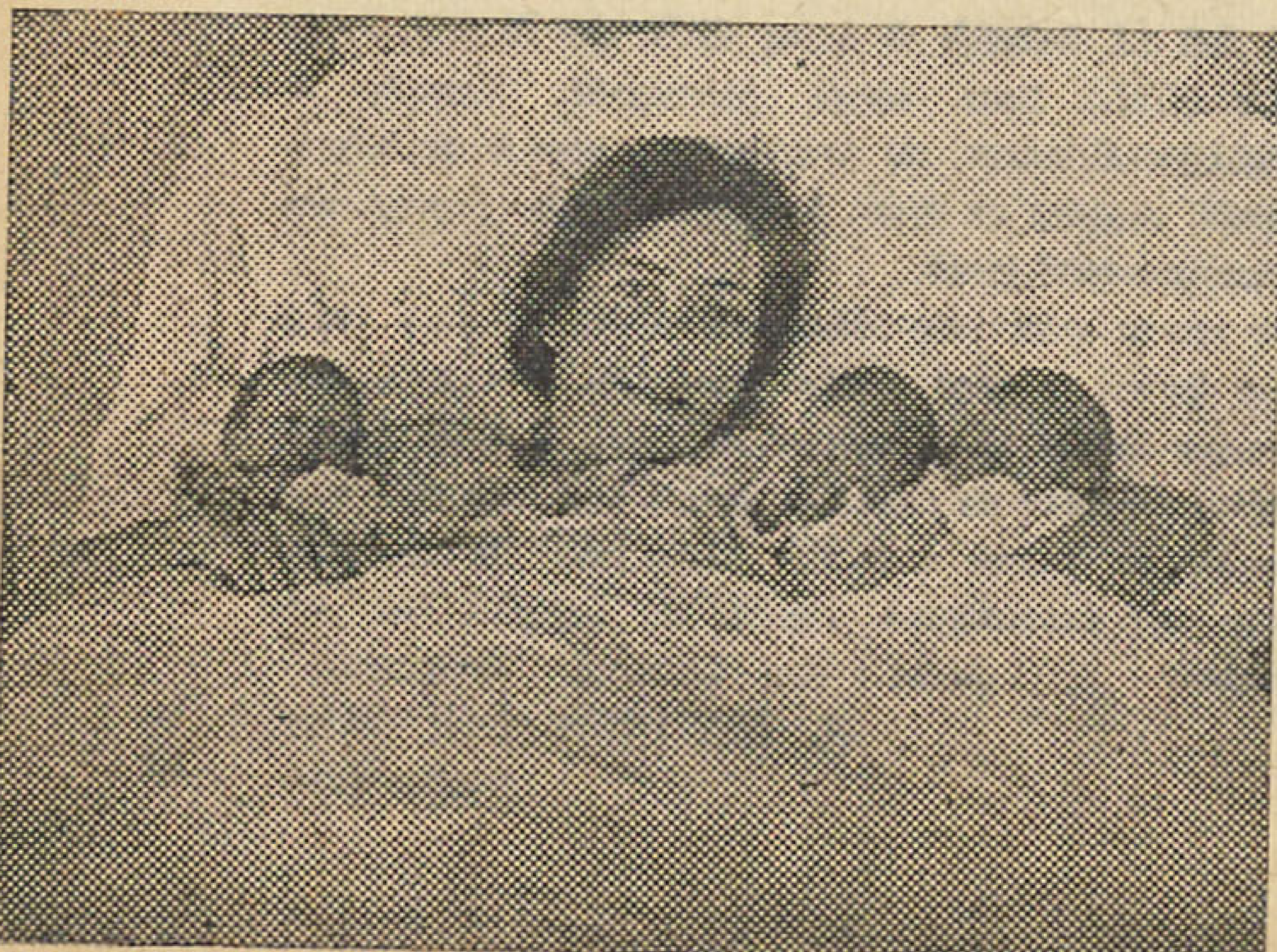
Op bezoek bij de Drieling



De Doetinchemsche drieling Karin, Traut, Hans Folmer

Als een loopend vuurtje ging het door de Geldersche Achterhoek en voornamelijk door de N.S.V.O., in Doetinchem is een drieling geboren.
Bij Kameraad en Kameraadske Folmer heeft de ooievaar 2 meisjes en een jongen gebracht. Het gezin dat reeds 2 jongens had is nu tot 5 kinderen uitgebreid. Zoo dit in gewone omstandigheden al moeilijkheden oplevert, in oorlogstijd is dit wel haast een probleem. Daarom was de N.S.V.O. er ook van overtuigd dat zij moest helpen zorgen voor haar drieling. Van alle kanten kwam hulp aandragen. Er werd voor luiers gezorgd voor ledikantjes enz. Mij viel als kring vert. Hulp en Bijstand de eer te beurt persoonlijk de drieling te mogen bewonderen en de ouders te feliciteeren. Tevens namens onzen Gelderschen Achterhoek voor elk der kinderen een zilveren paplepel aan te bieden, waarin de namen der kinderen gegraveerd waren. Zoo kwam ik dan met de onderkringleidster en groepsvert. H. en B. in het ziekenhuis aan.
De moeder was in uitstekende gezondheid en op mijn vraag wat voor gevoel het is om als je één kind verwacht er drie te krijgen, gaf ze eerlijk toe dat ze eerst wel overstuur was, want op zoo iets reken je niet. Ook de vader vertelde dat hij er maar bij was gaan zitten. Ik kan het me levendig indenken, een kind toch eischt ons aller zorg en hoeveel moeite en liefde is er noodig om het groot te brengen. Maar toen kwam het wonder. De zuster had een pakje tegen zich aangedrukt kwam binnen legde het op het bed neer. Nu ik dacht nu gaat ze de anderen halen. Maar nee ze vouwde het pakje open en daarna kwam een kopje, toen nog een kopje en nog een kopje te voorschijn.
Daar word je stil van het verstand werkt niet meer.
Drie kinderkopjes naast elkaar wat geeft de natuur voor wonderen. En dan zijn er gezinnen waar ze graag een kindje zouden hebben, maar waar er geen komt en hier drie tegelijk. Mooi, buitengewoon, maar ook groot de verantwoording vooral in dezen tijd.
Daarom is het zoo prettig dat ook de Kameraadskes uit Doetinchem spontaan beloofden zooveel mogelijk te helpen wat ze ook nu reeds gedaan hebben. Op de Jaarmarkt in Winterswijk had de afdeeling Corle drie truitjes gebreid met drie wollen lijfjes van eigen gesponnen wol en ook deze Kameraadskes besloten deze goederen naar Fam. Folmer in Doetinchem te sturen.
Door eendrachtig samenwerken krijgen we ze wel groot, want dit is iets dat gaat ons N.S.V.O. Geldersche Achterhoek speciaal aan.
Mogen ze groeien en groot worden en eens nuttige leden in onze maatschappij
HOU ZEE!

A. TH. PAULE GIJSBERS.
Jan Tooropstraat 1, Winterswijk



Moeder Folmer met haar drieling Karin, Traut en Hans.

WIE RUILT?

Ruiladvertentie's kunt U opgeven aan de administratie van het N.S.V.O.-Nieuws, Laplacestraat 31; Amsterdam (Oost) onder bijvoeging van vijftig centen aan postzegels voor kleine advertenties en één gulden voor grootere.
Vanaf heden worden geen advertenties meer in behandeling genomen waar geen postzegels bij ingesloten zijn.

Een paar nieuwe lederen damesschoenen maat 41 voor een paar heerenschoenen (liefst bruin) of zomerschoenen maat 40. Kamske Grüson, Hobbemakade. 58, A'dam.

Een paar jongensschoenen maat 40 en een paar damesschoenen maat 38½ voor een paar jongensschoenen maat 44 en een paar damesschoenen met lage of ¾ hak maat 39 of 37. Kamske C. H. Onkenhout Kromwijk, Hoendiepstraat 29 A'dam.

Een paar zeer goede zwarte dames molières maat 37 voor 2 pers. lakens en slopen of bad-thee-keukendoeken of eet-ontbijt of theeservies of breiwol of katoen. Kamske M. J. Eering-Carlier, Pr. Mauritssingel 33a Overschie.

Grijs heerencostuum z.g.a.n. maat 46—48 voor donker heerencostuum maat 48—50. Een paar nieuwe br. damesschoenen met ingeb. steunzool maat 42 voor zomermantel of mantelpak maat 46.

Kamske Selter, Heideveldweg 70, Laren (N.H.)
Een donkerblauwe ratiné damesmantel maat 42—44 voor een bruikbaar damesrijwiel. Kamsk. T Zürcher, Vijzelstraat 103, A'dam.

Twee paar heeren schoenen maat 46 en rubber laarzen maat 46 voor damesschoenen maat 42 of 40.
Een paar meisjes molières maat 36 voor damesschoenen maat 37 h. hak. Kamske C. Schrier, Pleinweg 159a, R'dam.

Een nieuwe witte slagersjas maat 54 voor een paar meisjesschoenen maat 36. Kamske Deijs-Bakker, Hofstraat 74, Den Oever Wieringen.

Een paar schoenen (pumps) o.k. maat 40—41 of een nieuw damast tafellaken o.k. voor 10 à 15 weckflesschen met goede ringen. Kamske v. Kreuningen-Homhoff, Winteldijk B. 19, Abcoude.

Een wollen heerenvest een paar jongensschoenen maat 36, een zwart hemd (groote maat) een éénpersoons en een tweepersoons ijzeren ledikant (wit) en een breimachine met ijzeren tafel voor een heerenhoed maat 57, badhanddoeken, damesjapon, dames wintermantel, heerenschoenen maat 40 of 42, interlock heerenhemden en kniebroeken of heerencostuum. Kamske Bekker, Usselinxstraat 37, Den Haag.

Een paar schoenen zwart leer met platte hak maat 37 voor een paar bruine suède maat 36 à 37 geen hooge hak. Kamske de Jong, Pythagorasstraat 5huis A'dam (Oost).

Twee nieuwe lange damesflanellen o.k. voor badhanddoeken en theedoeken. Kamske Paauw, Sibogastraat 17III A'dam (Oost).

Een rubber duikmuts en een rubber zwemring voor een babypop. Kamske G. Smid Jr. te Zoutkamp.
Twee interlock heerenhemden gr. m. oude kwaliteit en twee korte onderbroeken n.k. alles nieuw voor dames ondergoed.

STEMMEN UIT DE N.S.V.O.

ZOMER

„Ik houd van den zomer,
Dien zaligen tijd.
Elk is dan zoo vroolijk
Zoo hartelijk blij."

Zoo zingt Catharina van Rennes en ze eindigt:

„Och, dat het toch altijd
Maar zomer was!"

Natuurlijk, waar men van geniet en wat men mooi vindt, wil men behouden. En hij duurt zoo kort, de zomer, terwijl de winter zoo lang is. Zomer! als men zomer zegt, zegt men zon.
Zomer en zon gaan samen. Hoe gul strooit ze haar goud over velden en wegen, over boomen en bosch. Door het bladerdak toovert ze gouden tinten op takken en stam.

Uit louter dankbaarheid schateren onze gevederde zangers in het geboomte, zenden bloemen en kruiden haar geuren op ten hemel; uit louter vreugde dartelt het vee op de lachende dreven.

Ook wij menschen stellen ons wijd open om deze zonne-uitstraling als een levenselixer in ons op te nemen.
Heel de natuur juicht in deze zonnekoestering.

En als 's morgens de dauw flonkert en schittert in het zonlicht en als een tintelende sluier de aarde bedekt, gaat hier een groote bekoring van uit.
Zomer, je geeft ons zooveel!
Laten we dankbaar zijn voor al dit moois en het bewaren in de schatkamer van ons hart. Als straks sombere tijden aanbreken (en die komen in ieder leven) kan de herinnering eraan ons sterken. Want de herinnering aan het mooie maakt ook gelukkig.
Daarom zomer, we houden van je!



DE OOGST IS BINNEN



Martien Beversluis — **(BOERENLIED)** — B. Hendings

Frisch en krachtig

De scho-ven op hun schoe-ren goud-geel naar al-len kant. Hoog bo-ven hen de voe-ren zoo rij-den hier de boe-ren door 't schoo-ne Ne-der-land Vult nu den trog en weeft nu het lin-nen de Oogst is bin-nen.

De leege ruiters blijven groot op de stoppels staan
Hun zwarte runen schrijven voor 't witte wolken [drijven
de nazang nog van 't graan.
Vult nu den trog en weeft nu het linnen,
d'Oogst is binnen.

De glorievolle wagen knarst op 't vervliegend stof,
Hij schuifelt langs de kragen der hooggerankte hagen
de richting uit van 't hof.
Vul nu den trog en weeft nu het linnen,
d'Oogtst is binnen.

Alla, laat nu de regenmaar kringelen in de sloot
Laat nu de wind maar wegen, het gaat de mandeur [tegen
en binnen is ons brood.
Vult nu den trog en weeft nu het linnen,
d'Oogst is binnen.

Ons meel is van de landen, 't rust achter muurenschot
Vouwt nu de eelten handen in 't laatste zonnebran- [den
en dankt het allen God.
Vult nu den trog en weeft nu het linnen,
d'Oogst is binnen.

RECEPTEN

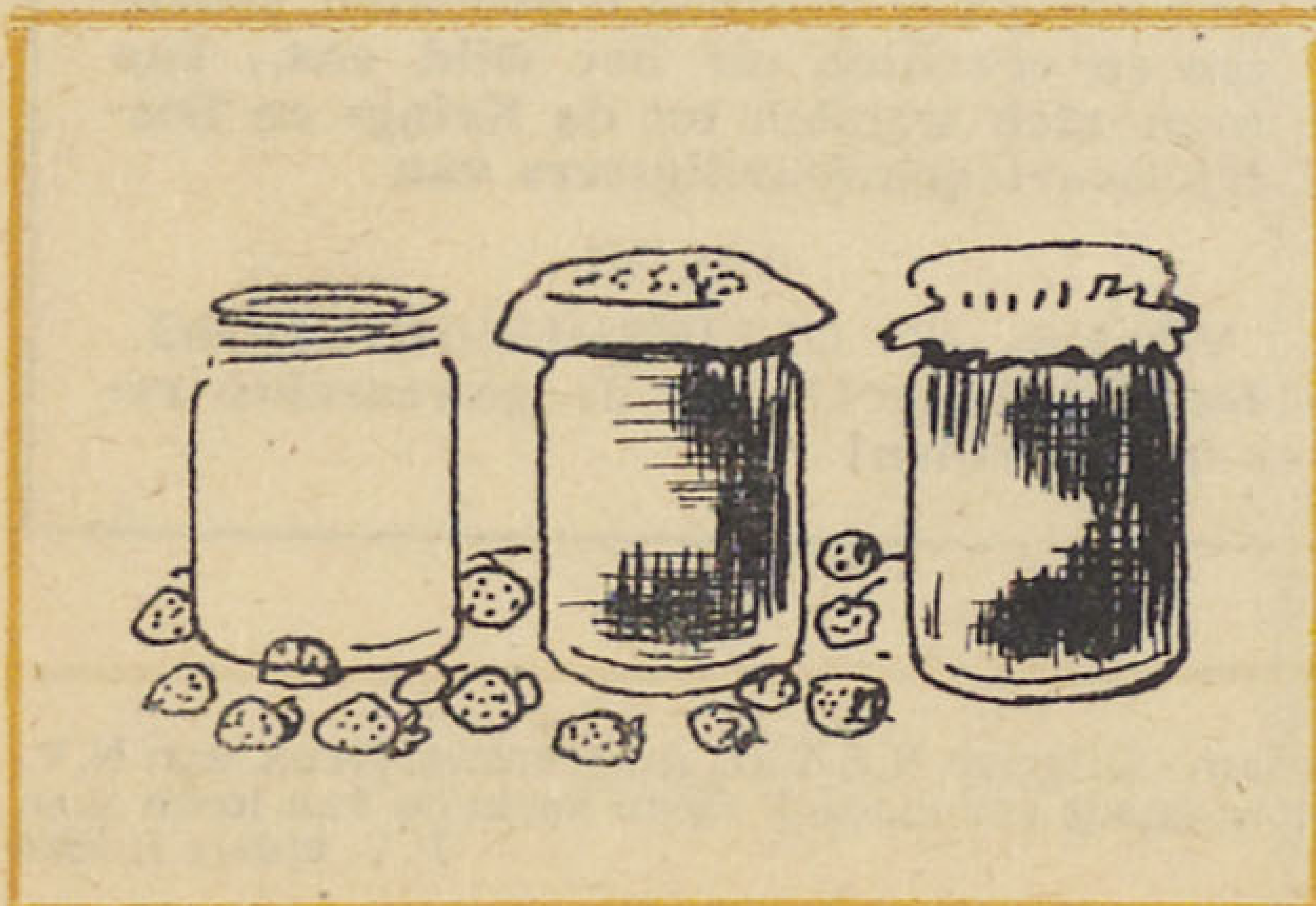
Dit artikeltje is bestemd voor de lezeressen, die de beschikking hebben over fruit uit eigen tuin en de verzamelaarsters van bramen en boschbessen. Heel graag willen wij den oogst houdbaar maken voor den winterdag, b.v. in den vorm van jam of marmelade. Jammer genoeg kost deze manier van inmaken suiker, maar juist de tuinbezitsters zullen wel tijdig gezorgd hebben dat ze een kleine voorraad suiker hebben opgespaard.
Hieronder volgen nu eenige algemeene wenken en recepten.
De groote hoeveelheid suiker werkt conserveerend. De huisvrouwen, die nu weinig suiker ter beschikking hebben en de jam daarom met suiker als normaal toebereiden, zullen er rekening mee moeten houden dat deze jam eerder aan bederf onderhevig is. Ze zullen meestal speciale voorzorgsmaatregelen moeten nemen om den voorraad te bewaren.
In de meeste gevallen is het aan te raden jam met weinig suiker te pasteuriseeren. (Recept volgt hieronder). Door vermenging van meer en minder zure vruchten kunnen wij suiker besparen.

ALGEMEENE BEREIDINGSWIJZE:

Op 1 kg vruchten ¾ kg suiker.
De vruchten schoonmaken, fijn verdeelen. (Harde vruchten, b.v. pruimen, door een vleeschmolen draaien). Inkoken tot ongeveer ²/₃ van het oorspronkelijke volume. Suiker toevoegen, doorkoken laten tot de jam de juiste dikte heeft. Dit kan men probeeren door wat jam op een schoteltje te gieten. Na bekoeling moet de jam niet uitgevloeid zijn, maar er moet een vliesje over gevormd zijn. De jam over doen in schoongemaakte potjes. Afdekken met een in azijn gedrenkt passend stukje cellophane of boterhampapier. Over het glas een tweede stuk cellophane of ander papier binden.

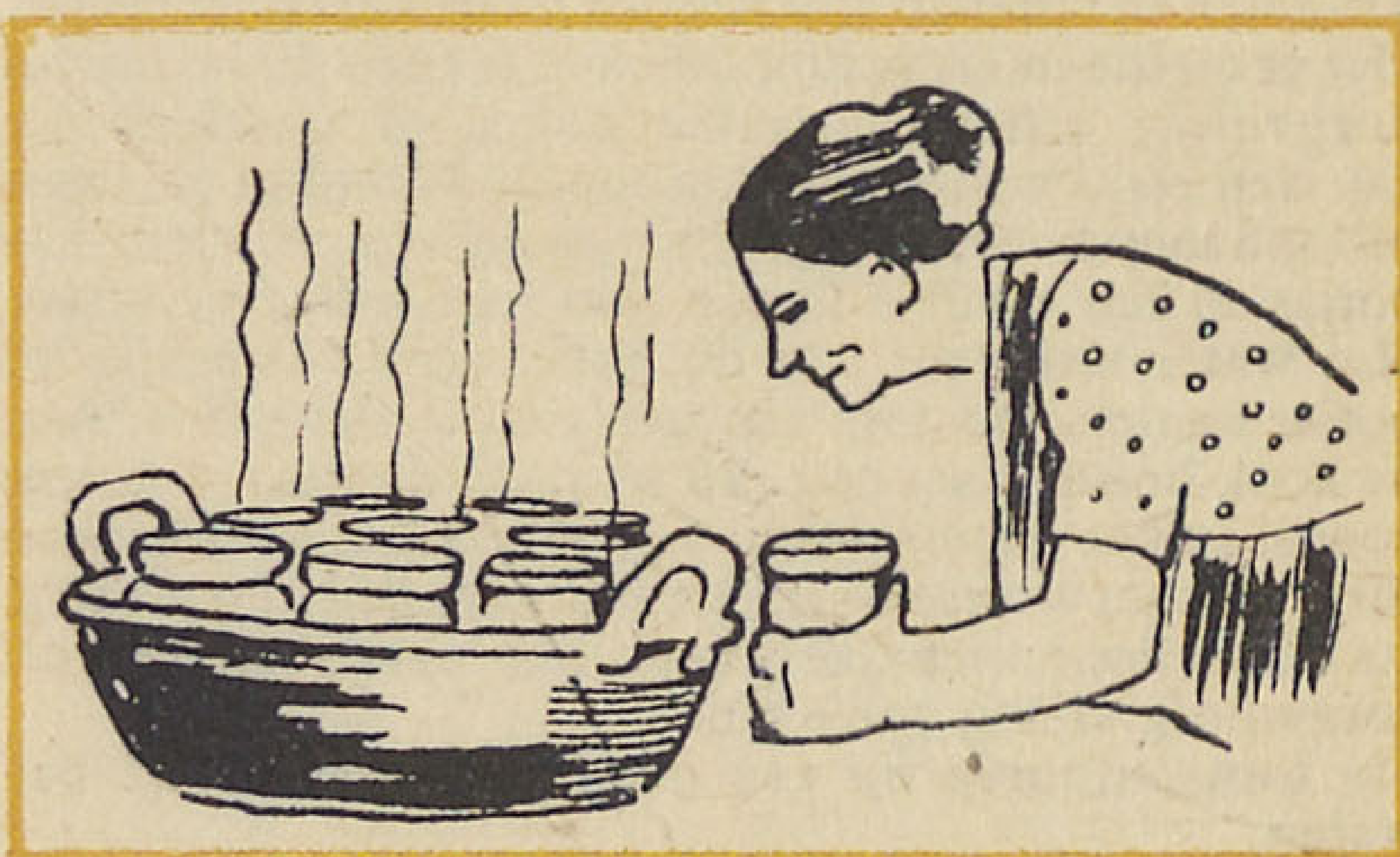
BEREIDINGSWIJZE MET MINDER SUIKER:

Op 1 kg vruchten 250 à 300 gr suiker.
Kies bij voorkeur zoete vruchten hiervoor; hetzij geheel of gedeeltelijk. Bereid de jam als in het vorige recept is beschreven.
Kook de potjes echter eerst uit in water met een zeepvervangingsmiddel. Spoel na in schoon warm water. Vul de potjes geheel tot de rand, leg er een in azijn gedrenkt precies passend stukje cellophane of boterhampapier op. Strooi hier overheen een weinig benzoëzure natron. Dit houdt de inwerking van bacteriën van buitenaf tegen. Tot slot weer een vochtig boterhampapier over pot of glas heenbinden.



BEREIDING MET WEINIG SUIKER:

Op 1 kg vruchten 150 à 200 gram suiker.
Schoongemaakte en fijngemaakte vruchten ong. 15 à 20 minuten laten uitkoken, suiker toevoegen en nog even laten doorkoken. De jam overdoen in goed schoongemaakte glazen potjes, die voorzien zijn van gummiring binnen en schroefdeksel of in kleine steriliseerglazen.
De jampotjes vullen en op de gewone wijze sluiten



met den gummiring, binnendeksel en schroefdeksel. Geheel dichtdraaien en dan één slag *terug*draaien. De potjes op een roostertje zetten en in een groote pan. Warm water bijgieten tot de potjes voor ¾ in het water staan. Het water aan de kook brengen en gedurende 15 à 20 min. door laten koken in de gesloten pan. Met een doek de potjes direct uit de pan nemen en de deksel weer geheel aandraaien. Laten bekoelen. Smakelijke vruchtensappen voor jam zijn:
Pruimen met appelen of rabarber
Kersen, bessen en aardbeien of frambozen
Aardbeien met rabarber
Vlierbessen met appel
Tomaten, appelen en pruimen
Bramen en appelen.
Alle jamsoorten, maar vooral die met minder suiker zijn toebereid, moeten op een *droge* en *koele* plaats bewaard worden, daar anders zeer spoedig schimmelvorming optreedt.
Inmaak van kruisbessen of rabarber of veenbessen in flesschen.

INMAAK VAN KRUISBESSEN OF RABARBER OF VEENBESSEN IN FLESSCHEN.

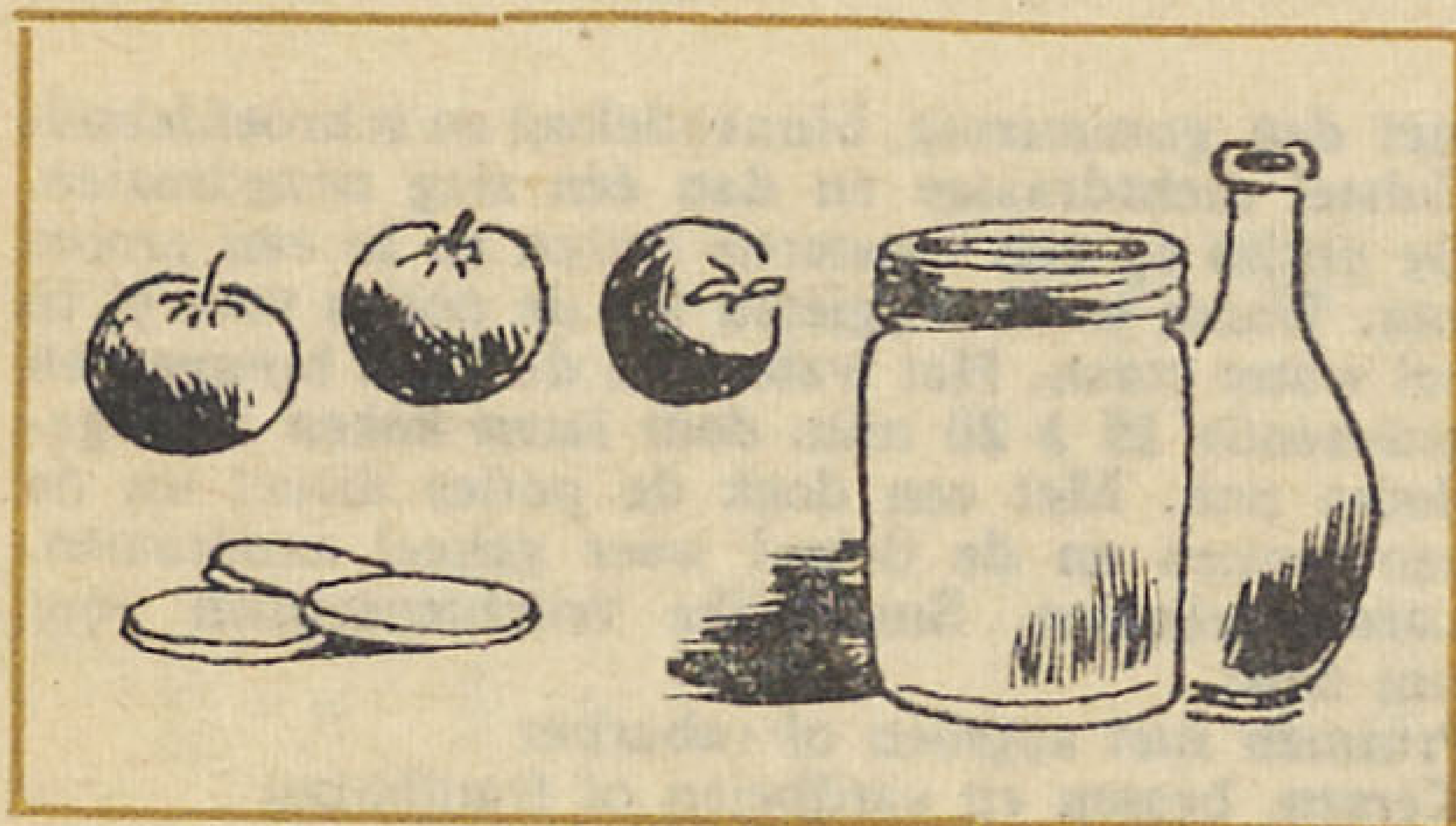
Deze 3 zure vruchtensoorten kunnen wij in willekeurige flesschen houdbaar maken. Er zijn dus geen steriliseerglazen voor noodig.
Men gaat als volgt te werk:
De vruchten zorgvuldig uitzoeken en wasschen, rabarber bovendien in stukjes snijden.
Flesschen (met wijde hals en kurken) in water met een zeepvervangingsmiddel uitkoken, naspoelen in warm water en onder schoon warm water laten staan tot ze gevuld worden.
Rabarber tot moes koken en zoo heet mogelijk in de flesschen gieten. De kurk in den hals drukken. Geheel gelijk bijsnijden met den rand van de flesch. Den hals van de flesch onderdompelen in gesmolten brievenlak of kaarsvet, zoodat de flesch geheel luchtdicht is gemaakt.

Ook kan men van gips en water een papje maken en hiermee kurk en rand van de flesch afsluiten.
Kruisbessen en veenbessen worden, na ze zeer grondig gereinigd te hebben, rauw in de uitgekookte flesschen gedaan. Hierop gekookt, afgekoeld water gieten. De eveneens uitgekookte kurken in den hals van de flesch drukken tot ze in het water staan.
Afsluiten met gesmolten kaarsvet of brievenlak of een papje van gips en water.

RECEPT VAN EEN HUISVROUW UIT OEGSTGEEST

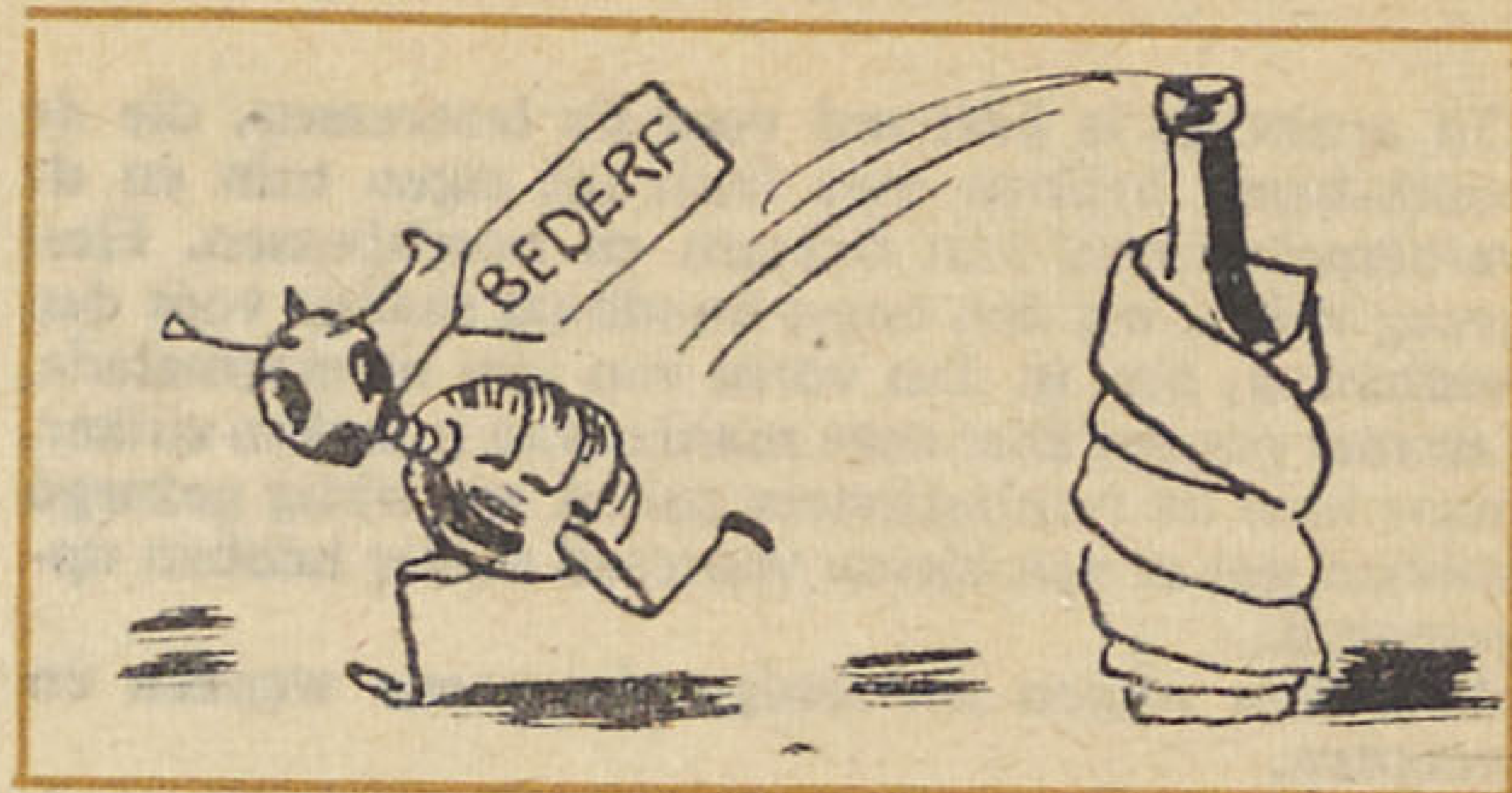
Tomatenpuree in potjes of fleschjes gepasteuriseerd.

Tomaten in stukken snijden, tot moes koken en zeven. Het gezeefde moes verder inkoken tot een dikke purée. Zorgvuldig schoongemaakte potjes of fleschjes tot aan den rand vullen met het moes. Afsluiten met een cellophanepapier, eenige gaatjes hierin prikken. De potjes op een treeftje in een pan met water plaatsen. Het water moet tot aan de hals van de fleschjes of potjes komen. De potjes mogen elkaar niet raken. Aan de kook brengen en ong. 20 min.aan de kook houden; vooral echter *zachtjes* koken. De potten of flesschen direct uit het water nemen en onmiddellijk een tweede stukje cellophanepapier over het eerste leggen en zorgvuldig stevig dichtbinden.
De tomatenpurée op een *droge* en *koele* plaats bewaren.



Bestrijdt het bederf!

Warme zomerdagen worden met gejuich begroet, vooral als deze net in vacantietijd komen. Voor ons huisvrouwen beteekenen ze echter ook een nieuwe zorg.
Op ons toch rust de taak geen voedingsmiddelen verloren te doen gaan en met warm, vooral broeierig weer bederft er heel licht iets. Bederf treedt het vlugst op bij een lauw-warme temperatuur. We moeten dus niet alleen zorgen voor koel houden van de spijzen, maar vooral voor een snelle afkoeling ná het koken.
Spijzen als melk, soep, vleesch met jus, die niet steeds voor direct gebruik toebereid worden, moeten na het koken zoo snel mogelijk afgekoeld worden, door de pan in koud water te zetten. Melk doen we bij voorkeur over in een steenen kan of kom.
Bij het koel bewaren maken we gebruik van de eigenschap van water, dat bij verdamping warmte onttrekt aan de naaste omgeving. We wikkelen dus onze boterpot in een natten doek. Het verdampende water onttrekt warmte aan de boter.
De melkkan plaatsen we in een kom of bak met water. We hangen een oud, schoon doekje, zakdoek of i.d., over de kan heen (tevens geschikt om vliegen enz. tegen te gaan) zoodat de 4 punten in het water hangen.
De melkflesch omwikkelen we met een natten doek.



Willen we de verdamping bevorderen, dan plaatsen we de af te koelen of koud te houden pan of kom bovendien op den tocht, dus voor een open raam of kier.
Restjes aardappelen, groenten, stamppot of stoofpot, moeten liefst den zelfden dag opgebruikt worden in den vorm van een frisch slaatje. Doe *nooit* nieuwe restjes b.v. aardappelen bij oude restantjes, of bv. eenige warme aardappelen bij reeds afgekoelde.
Soep, vleesch of iets dergelijks, dat opgewarmd moet worden, moet vooral snel aan de kook gebracht worden. Besteedt Uw melk- en taptemelkbonnen zooveel als mogelijk is voor aankoop van karnemelk en yoghurt.

FRISSCHE, GEMENGDE ZOMERSALADE ALS AANVULLING BIJ DE BOTERHAM.

Een restje aardappel-restantjes gekookte groenten — (géén bladgroenten) komkommer, vischjes, b.v. bliek, uit het Zuur! zure uitjes-azijn-paprikapoeder-zout-peterselie-bieslook-tomaat.
Verdeel de aardappel- en groenteresten in kleine stukjes, giet er een weinig azijn over uit en laat dit intrekken. Maak intusschen de vischjes schoon, verwijder koppen en graten enz., verdeel ze in kleine stukjes. Schaaf de komkommer in plakjes.
Maak in een ruime kom een mengsel van azijn, gehakte zure uitjes, eenige fijngedrukte gekookte aardappelen, paprikapoeder, gehakte peterselie en bieslook en zout. Breng het sausje goed op smaak. Roer er alle overige bestanddeelen doorheen. Houdt echter wat komkommer achter. Doe de salade over op een platten schotel of bord. Leg de achtergehouden plakjes komkommer afgewisseld met plakken tomaat ter garneering op en om de salade.

Wanneer men iets meer wil weten over inmaken van groenten of vruchten, toebereiding van onbekende groenten, groenten en vruchten uit het wild enz., kan men zich wenden tot de Kring- en Districtsvertegenwoordigsters van

Afd. VI

VOLKS- EN GEZINSHUISHOUDING.

Dezen kunnen U aan de gewenschte recepten helpen!

Verantwoordelijk redactrice: C. F. Galjaard-Meck Amsterdam - Uitgave N.S.V.O. Amsterdam-Druk van N.V. Drukkerij v.h. L. E. Bosch en Zoon, Utrecht - Verschijnt tweemaal per maand. Geen verkoop van losse nos.
P.V. 2109/1 K 2350